MC28H5135**

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 1 2014-02-27 12:14:18

المحتويات

معلومات السلامة ٢
دليل البحث السريع ١١
ميزات الفرن ١٢
الفرن ١٢
لوحة التحكم ١٢
الأدوات الإضافية ١٣
استخدام الفرن ١٣
طريقة عمل فرن الميكروويف ١٣
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٤
ضبط الوقت ١٤
الطهي/التسخين ١٤
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ١٥
ضبط مدة الطهي ١٥
إيقاف عملية الطهي ١٥
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
استخدام ميزات القلي الصحي بدون زيت ١٦
استخدام ميزات الطهي باستخدام المجس ١٨
استخدام ميزات الخبز الصحي ٢٠
استخدام ميزة العجين + الزبادي ٢٢
استخدام ميزات تذويب قوي ٢٣
استخدام ميزات إعادة التسخين/الطهي التلقائي ٢٤
استخدام طبق التحمير ٢٥
النقل الحراري ٢٥
عملية الشواء ٢٦
اختيار الملحقات ٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً ٢٦
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ٢٧
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٧
استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال ٢٨
استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة ٢٨
دليل أواني الطهي ٢٨
دليل الطهي ٢٩
استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ ٣٨
استكشاف المشكلات وحلها ٣٨
كود الخطأ ٣٩
المواصفات الفنية ٣٩

معلومات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

تنبيه: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات التالية.

تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

- **تحذير:** في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.
- **تحذير:** في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- **تحذير:** يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.
- **تحذير:** يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.
- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.
- فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.
- في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيلِ الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

★	**تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.
★	**تحذير:** يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.
⃠	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.
★	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.
☛	يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.
⃠	هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

★	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
✆	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
⃠	**تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
⃠	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.
★	إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
⃠	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 4 2014-02-27 12:14:19

تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.
يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

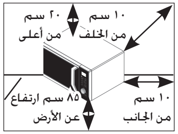
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 5
2014-02-27 12:14:19

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية.
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل بمأخذ تيار متردد ذو طرف أرضي مناسب.

☛ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- الصينية الدوارة والحلقة الدوارة (الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

☛ تأكد «دومًا» من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

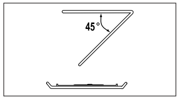
نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

١. معلومات السلامة

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 7
2014-02-27 12:14:20

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

(طراز السخان المروحي فقط)



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

	تحذير				
	يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
	لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
	يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
	لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
	يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓

★	قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
★	عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
🖐	لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
[قابس]	لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⊘	تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓		
⊘	لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
⊘	تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
⊘	قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	

⊘	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
⊘	ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
⊘	لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
⊘	لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
⊘	لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
★	يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓
★	**تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓
⊘	لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.				✓

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 9 2014-02-27 12:14:24

⃠	لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية. وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✔			✔

⚠ تنبيه					
★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
⃠	لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
★	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔
⃠	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
⃠	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✔	✔
⃠	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	
⃠	استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
★	حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانيةً بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✔	
★	قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
⃠	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
★	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✔		✔	
★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 10 2014-02-27 12:14:26

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

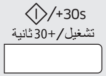
(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

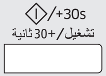
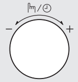
الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.
يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.
ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

دليل البحث السريع

أريد طهي بعض الطعام.

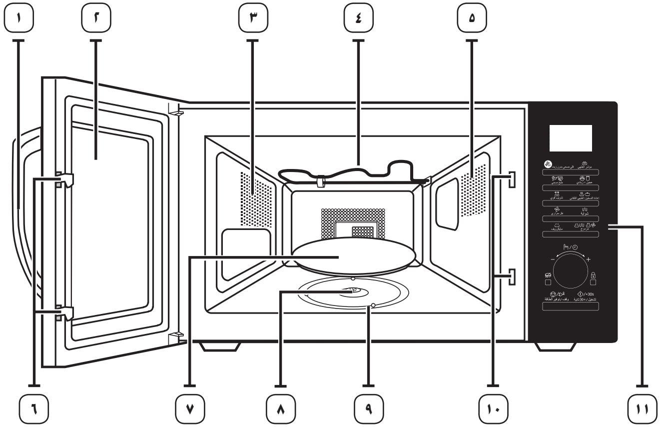
	١. ضع الطعام في الفرن. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

	اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.
	من خلال تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**، يمكنك ضبط الوقت كيفما تشاء.

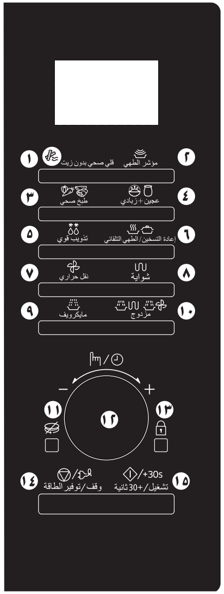
ميزات الفرن

الفرن



١. مقبض الباب
٢. الباب
٣. فتحات التهوية
٤. جزء التسخين
٥. الإضاءة
٦. قفلا الباب
٧. الصينية الدوارة
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحتا قفل الأمان
١١. لوحة التحكم

لوحة التحكم



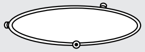
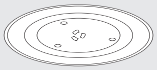
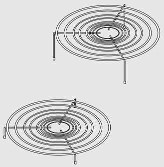
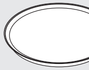
١. الزر قللي صحي بدون زيت
٢. الزر مؤشر الطهي
٣. الزر طبخ صحي
٤. الزر عجين + زبادي
٥. الزر تذويب قوي
٦. الزر إعادة التسخين/الطهي التلقائي
٧. الزر نقل حراري
٨. الزر شواية
٩. الزر مايكروويف
١٠. الزر مزدوج
١١. الزر تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة
١٢. قرص تحديد الوظائف المتعددة
١٣. الزر التأمين ضد عبث الأطفال
١٤. الزر وقف/توفير الطاقة
١٥. الزر تشغيل/30+ ثانية

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 12
2014-02-27 12:14:26

استخدام الفرن

الأدوات الإضافية

توفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.

١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن. **الغرض:** تحمل الحلقة الدوارة الصينية الدوارة.	
٢. **الصينية الدوارة**. يتم وضعها على الحلقة الدوارة مع وضعها مركزها على أداة التدوير. **الغرض:** تعتبر الصينية الدوارة هي السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.	
٣. **الحاملان العلوي والسفلي**، يتم وضعهما على الصينية الدوارة. **الغرض:** يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على الصينية الدوارة والطبق الآخر على الرف. **يمكن استخدام الرفين المعدنيين في الشواء والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**	
٤. **طبق التحمير**، راجع صفحة ٢٥. **الغرض:** يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشواء. وهو يساعد على تحمير عجائن الفطائر والبيتزا.	

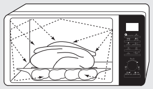
طريقة عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ أثناء دوران الطعام على الصينية الدوارة. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.	
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.	
٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام: • كمية الكثافة • كمية الماء التي يحتوي عليها • درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)	

☛ يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى وسطه.
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة.

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.
إذا ساورتك الشكوك، فارجع إلى القسم الذي يحمل العنوان "استكشاف المشكلات وإصلاحها" في الصفحتين ٣٨ و٣٩.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠ ٪ - ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتًا أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

تشغيل/+30 ثانية	اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** وحدد الوقت على ٤ أو ٥ دقائق، بالضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**؛ عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة. **النتيجة:** يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤ أو ٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

ضبط الوقت

عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "88:88" أو "12:00" أوتوماتيكيًا على الشاشة.
يرجى ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

	١. اضغط على الزر **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
	٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين نوع عرض الوقت. (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة)
	٣. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لإكمال الإعداد.
	٤. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.
	٥. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
	٦. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.
	٧. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لبدء تشغيل الساعة. **النتيجة:** يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

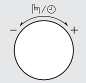
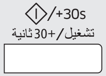
الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.
يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

مايكرويف	١. اضغط على الزر **مايكرويف**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (وضع الميكروويف)
	٢. قم بتشغيل **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يظهر مستوى الطاقة المناسب. في نفس الوقت، اضغط **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط مستوى الطاقة. • إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.

	٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. **النتيجة:** يظهر وقت الطهي.
 	٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يضيء مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي، • ثم يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. يصدر الفرن بعد ذلك صوت التنبيه مرة كل دقيقة.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقًا لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	مقدار الطاقة
عالي	١٠٠ ٪	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٦٧ ٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠ ٪	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
فك التجميد	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

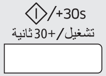
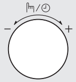
تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد...	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم...
مستوى طاقة أعلى مستوى طاقة أقل	أقل أكثر

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية

 	لزيادة مدة طهي الطعام. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها. • مثال: لإضافة ثلاث دقائق. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** ست مرات.
	ما عليك سوى تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط مدة الطهي. • لزيادة مدة الطهي. قم بتدويره لليمين. ولتقليل مدة الطهي. قم بتدويره لليسار.

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	مؤقت : افتح الباب أو اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة** مرة واحدة. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي. أغلق الباب مرة أخرى. ثم اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى.
كامل	كامل: اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة** مرة واحدة. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي. فاضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة** مرة أخرى.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 15 2014-02-27 12:14:28

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.

وقف/توفير الطاقة	• اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة**. **النتيجة:** إيقاف تشغيل الشاشة. • للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب أو اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة** وستعرض الشاشة الوقت الحالي. الفرن جاهز للاستخدام.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت، يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.

يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

استخدام ميزات القلي الصحي بدون زيت

تتضمن ميزات **القلي الصحي بدون زيت** التي يصل عددها إلى ١٢ ميزة أوقات مبرمجة مسبقًا للطهي. وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

حيث يمكنك ضبط وظيفة القلي الخفيف بالضغط على الزر **قلي صحي بدون زيت**.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

قلي صحي بدون زيت	١. اضغط على الزر **قلي صحي بدون زيت**.
	٢. حدد فئة الطعام عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** واضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. ١) البطاطس/الخضراوات ٢) المأكولات البحرية ٣) الدجاج
	٣. قم بتحديد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود بالصفحة التالية للتعرف على وصف الإعدادات المتنوعة المبرمجة مسبقًا. ثم اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام المراد طهيه.
	٤. حدد حجم الوجبة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
تشغيل/+30 ثانية	٥. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.

يوضح الجدول التالي ١٢ برنامجًا تلقائيًا للقلي في ميزة **قلي صحي بدون زيت**. ويتضمن الكميات والإرشادات المناسبة.

استخدم قليلاً من الزيت مقارنة بالقلي بالزيت، وستحصل على نتائج رائعة. يتم تشغيل هذه البرامج عن طريق الجمع بين الحمل الحراري والسخان العلوي وأشعة الميكروويف.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 16
2014-02-27 12:14:28

١. البطاطس/الخضراوات

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 **شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر بدء للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-2 **البطاطس الكروكيت المجمدة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	وزع البطاطس الكروكيت المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة واثنتين.
1-3 **البطاطس المقلية المنزلية**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٠٠ جم	استخدم بطاطس جامدة إلى متوسطة واغسلها. قطع البطاطس وقطعها إلى أصابع بسُمك ١٠ × ١٠ مم. وانقعها في الماء البارد (لمدة ٣٠ دقيقة). جففها بمنشفة، وقم بوزنها ومسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون. وزع شرائح البطاطس بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر بدء للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-4 **قطع البطاطس**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. ضع الجزء المقطع من البطاطس على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف العلوي. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-5 **حلقات البصل المجمدة**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	ضع الساندويتشات المجمدة المحتوية على حلقات البصل أو المحتوية على حلقات الحبار بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
1-6 **شرائح الكوسا**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل الكوسة وقطعها إلى شرائح. امسحها بـ ٥ جم من زيت الزيتون وأضف التوابل. ضع الشرائح بالتساوي على طبق التحمير وضع الطبق على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر بدء للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

٢. الأطعمة البحرية

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 **الجمبري المجمد**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	وزع سنداوتشات الجمبري المجمد المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة واثنتين.
2-2 **شرائح السمك**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	وزع الساندويتشات المحتوية على شرائح السمك بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة واثنتين.
2-3 **الحبار المقلي**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	وزع الساندويتشات المحتوية على حلقات الحبار بشكل متساو على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. اتركه في الفرن لمدة تتراوح بين دقيقة واثنتين.

٣. الدجاج

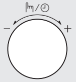
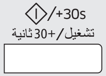
الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
3-1 **قطع الدجاج المجمدة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	وزع قطع الدجاج المجمدة المخصصة للطهي في الفرن بالتساوي على طبق التحمير. ضع الطبق على الرف السفلي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على الزر بدء للمتابعة. (يستمر تشغيل الفرن إذا لم تقم بعملية التقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3-2 **دبابيس الدجاج**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	قم بوزن دبابيس الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه، وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر بدء للمتابعة. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
3-3 **أجنحة الدجاج**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	قم بوزن أجنحة الدجاج ومسحها بالزيت والتوابل. ضعها بالتساوي على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه، وسيتوقف الفرن عن العمل. اضغط على الزر بدء للمتابعة. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

استخدام ميزات الطهي باستخدام المجس

تتضمن/توفر ميزات **الطهي باستخدام المجس** الثمانية أوقات طهي مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط فئة "الطهي باستخدام المجس" بلف **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

	١. اضغط على الزر **مؤشر الطهي**.
	٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.
	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. عندما ينتهي. ١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات. ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة). ٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إذا كانت درجة الحرارة الداخلية أعلى من ٦٠ درجة مئوية، فستعمل مروحة التبريد لمدة ٣ دقائق. لا يمكنك استخدام الزر **مؤشر الطهي** بشكل مؤقت حتى يبرد الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة وينتقل إلى الوضع الآمن للمجس.

يوضح الجدول التالي البرامج الثمانية الموجودة في الوظيفة **الطهي باستخدام المجس**. يحتوي الجدول على قيم الوزن الموصى به لكل عنصر بعد الطهي والإرشادات المناسبة. تظهر شاشة العرض مدة المؤشر في بداية البرنامج. وبعد هذه المدة، يتم حساب مدة الطهي ومستوى الطاقة تلقائيًا ويتم عرض مدة الطهي المتبقية، حيث يتم التحكم في عملية الطهي عن طريق نظام المؤشر من أجل راحتك.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **المشروبات**	١٥٠ إلى ٢٥٠ جم	صب السائل (في درجة حرارة الغرفة) في كوب من الخزف أو قدح. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. ضعها في منتصف الصينية الدوارة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2 **ثمار البروكلي**	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل البروكلي وقطعها بشكل متساو. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرائح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3 **شرائح الجذر**	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	اشطف الجذر ونظفه، ثم قطعه إلى شرائح مستديرة متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب لشرائح الجذر أو القرنبيط أو الكرنب. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
4 **نبات القرنبيط**	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل نبات القرنبيط وقم بتحضيره. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل (من ملعقتين كبيرتين إلى ثلاث) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرائح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
5 **البطاطس المحشوة**	من ٢٠٠ إلى ٨٠٠ جم	قم بتنظيف ٢٠٠ جم من البطاطس واغسلها. أضف إليها زيت الزيتون واثقبها سطحها بالسكين ضعها على شكل دائرة على الصينية الدوارة. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 18
2014-02-27 12:14:29

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
6 **المعجنات المسلوقة**	١٠٠ إلى ٣٠٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف الماء المغلي بمقدار ٤ أضعاف ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
7 **رافيولي صغير**	٢٠٠ إلى ٤٠٠ جم	ضع شرائح الرافيولي الصغيرة في طبق خزفي عميق. ضع الطبق في منتصف الصينية الدوارة. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
8 **قطع الدجاج**	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الناحية التي بها جلد لأسفل على الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

إرشادات الطهي باستخدام المجس التلقائي

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية الغازات المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع كثيرة من الغازات.
  يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين عن طريق الكشف عن هذه الغازات المنبعثة من الطعام؛ مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ومدة الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الغازات المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتًا جيدًا لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائياً باستخدام المجس. يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تساعد على تحمير الأطعمة. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- بعد تركيب الميكروويف وتوصيله بمقبس التيار الكهربي، لا تفصل سلك التيار الكهربي. حيث يستغرق مجس الغاز بعض الوقت لتحقيق الاستقرار حتى تتم عملية الطهي على نحو مرضٍ.
- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عمليات طهي متتابعة. بمعنى إجراء عمليات طهي؛ الواحدة تلو الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر الغازات الناشئة عن مسحوق التنظيف هذا على المجس.
- تجنّب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة. تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

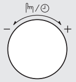
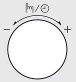
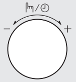
MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 19
2014-02-27 12:14:29

استخدام ميزات الطبخ الصحي

تتضمن ميزات **الطبخ الصحي** التي يصل عددها إلى ١٥ ميزة أوقات مبرمجة مسبقًا للطهي. وهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.**

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

طبخ صحي	١. اضغط على الزر **طبخ صحي**.
	٢. حدد فئة الطعام عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.** ثم اضغط على الزر **قرص تحديد الوظائف المتعددة.** ١) حبوب/معجنات ٢) خضروات ٣) دواجن/أسماك
	٣. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.** راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.
	٤. حدد حجم الوجبة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.**
⟨I⟩/+30s تشغيل/30+ ثانية	٥. اضغط على الزر **تشغيل/30+ ثانية.** **النتيجة:** يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يعرض الجدول التالي الكميات والإرشادات المناسبة حول برامج **الطبخ الصحي** الخمسة عشر. حيث يحتوي هذا الجدول على إرشادات حول طهي الحبوب/المعجنات (١)، الخضروات (٢)، الدواجن/الأسماك (٣).

☛ استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

١. الحبوب/المعجنات

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 الأرز البني	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. يجرى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.
1-2 الكينوا	١٥٠ إلى ٢٠٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. يجرى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-3 المكرونة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف الماء المغلي بمقدار ٤ أضعاف ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار، ثم قم بالتصفية جيدًا بعد ذلك. انتظر مدة بين ١ إلى ٣ دقائق.

٢. الخضروات

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 **الفاصوليا الخضراء**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، وأضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء لكل ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يجرى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-2 **السبانخ**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل السبانخ ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يجرى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-3 **البطاطس منزوعة القشرة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أنصاف وضعها في وعاء زجاجي بغطاء. أضف ١٥- ٣٠ مللي (ملعقة كبيرة إلى اثنتين) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر. قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي. اتركه لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
2-4 **البطاطس المحمصة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٨٠٠ إلى ٨٥٠ جرام	ضع المعجنات الطازجة في طبق من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
2-5 **الباذنجان المشوي**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	اغسل الباذنجان وقطعه إلى شرائح. ادهنها بالزيت والتوابل. ضع الشرائح بشكل متساو على الرف العلوي. قلب البطاطس بعد صدور صوت تنبيه. اضغط على start (تشغيل) للمتابعة (يستمر الفرن في التشغيل إذا لم بالتقليب). اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2-6 **الطماطم المشوية**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	اشطف الطماطم وقم بتنظيفها. قطعها إلى أنصاف وضعها على طبق الطهي المخصص للميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الرف العلوي. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

٣. الدواجن/الأسماك

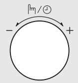
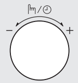
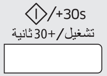
الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
3-1 **صدور الدجاج**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	اشطف صدور الدجاج وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها ببطانة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة دقيقة-دقيقتين.
3-2 **صدور الديك الرومي**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	اشطف صدور الديك الرومي وضعها في طبق زجاجي عميق مخصص للطهي في الميكروويف. ثم قم بتغطيتها ببطانة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة ٢ دقائق.
3-3 **صدور الدجاج المشوية**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	اشطف صدور الدجاج. وانقعها ثم ضعها على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٢ دقائق.
3-4 **شرائح السمك المشوي**	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	ضع شرائح السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3-5 **شرائح السلمون المشوية**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	ضع قطع السمك على الحامل العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٢ دقائق.
3-6 **الأسماك المشوية**	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُقرّط أو سمك بالرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في الاتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٣ دقائق.

استخدام ميزة العجين + الزبادي

تتضمن/توفر ميزات **عجين + زبادي** الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط أوقات الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط فئة عجين + زبادي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** بعد الضغط على الزر **عجين + زبادي**.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

	١. اضغط على الزر **عجين + زبادي**.
	٢. حدد "تخمير العجائن" أو "الزبادي". ثم اضغط **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. ١) تخمير العجائن ٢) الزبادي
	٣. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. يجب أن تختار الرقم الذي تريده للطهي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود بالصفحة التالية للتعرف على وصف الإعدادات المتنوعة المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.
	٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.

لا تعمل الصينية الدوارة أثناء تحضير الزبادي.

يبين الجدول التالي طريقة استخدام البرامج التلقائية لتخمير العجائن أو تحضير الزبادي بالمنزل.

١. تخمير

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 **عجينة البيتزا**	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومونيوم.
1-2 **عجينة الكيك**	من ٥٠٠ إلى ٨٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومونيوم.
1-3 **عجينة الخبز**	٦٠٠ إلى ٩٠٠ جم	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الرف السفلي. قم بتغطيته بورق الألومونيوم.

٢. الزبادي المنزلي

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 **فناجين صغيرة**	٥٠٠ جم	ضع ١٥٠ جم من الزبادي في ٥ أكواب خزفية أو برطمانات زجاجية بالتساوي (لكل واحد ٣٠ جرامًا). أضف ١٠٠ مل من اللبن في كل كوب. استخدم لبن محفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). قم بتغطية كل كوب بورق حراري وضعه في شكل دائرة على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتيريا زبادي مجففة.
2-2 **إناء كبير**	٥٠٠ جم	اخلط ١٥٠ جم من الزبادي الطبيعي مع ٥٠٠ مل من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥ ٪ دسم). اسكب الزبادي في أوعية زجاجية بالتساوي. قم بتغطية الوعاء بالورق الحراري وضعه على الصينية الدوارة. وبعد الانتهاء، احفظه لمدة ٦ ساعات في ثلاجة. نوصي لأول مرة باستخدام خميرة بكتيريا زبادي مجففة.

استخدام ميزات تذويب قوي

تمكنك ميزات **تذويب قوي** من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

تذويب قوي	١. اضغط على الزر **تذويب قوي**.
	٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.
	٣. حدد حجم الوجبة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
+30s تشغيل/ 30+ ثانية	٤. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** • تبِدأ عملية إزالة الثلج. • يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام.
+30s تشغيل/ 30+ ثانية	٥. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد. **النتيجة:** عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج **تذويب قوي** المتنوعة والكميات والإرشادات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي، وقم بترتيب الخبز/الكعك والفاكهة على ورق المطبخ.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **اللحوم**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم، ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
2 **الدواجن**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.
3 **السمك**	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة من ٢٠ إلى ٨٠ دقيقة.
4 **الخبز/الكيك**	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع كعك الخميرة والبسكويت وكعك الجبن والفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الفطائر البسيطة وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشوكولاتة. اترك الطعام لمدة تتراوح بين ١٠ و٦٠ دقيقة.
5 **الفاكهة**	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة. اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.

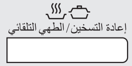
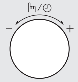
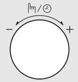
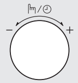
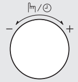
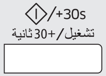
MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 23 2014-02-27 12:14:30

استخدام ميزات إعادة التسخين/الطهي التلقائي

تتضمن/توفر ميزات **إعادة التسخين/الطهي التلقائي** الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.

	١. اضغط على الزر **إعادة التسخين/الطهي التلقائي**.
	٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد فئة "طهي". (إعادة تسخين تلقائي أو طهي تلقائي)
	٣. حدد "إعادة تسخين تلقائي" بالضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
	٤. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.
	٥. حدد حجم الوجبة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
	٦. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يوضح الجدول التالي الكميات والإرشادات المناسبة للتسخين والطهي التلقائي.

☛ استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

١. تسخين تلقائي

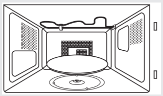
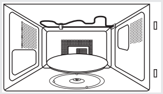
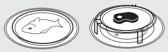
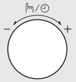
الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 **الوجبات الجاهزة (مثلجة)**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
1-2 **البيتزا المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.
1-3 **اللازانيا المجمدة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الطبق على الرف السفلي. اتركها لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق.

٢. الطهي التلقائي

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 **الدجاج المشوي**	١١٠٠ إلى ١١٥٠ جرام ١٢٠٠ إلى ١٢٥٠ جرام	ادهن الدجاج البارد بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل، في منتصف الرف السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
2-2 **قطع المافن**	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	اسكب العجينة في ٦ إلى ٨ ورقات أو أكواب من السيليكون لعمل المافن (كل واحدة منها ٤٥ جم) وضعها على الرف السفلي. ابدأ تشغيل البرنامج (يتم تسخين الفرن مسبقًا). أدخل الرف بعد سماع الصوت مع الطعام.

استخدام طبق التحمير

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير (انظر الصفحة التالية). يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

	١. ضع طبق التحمير مباشرة على الصينية الدوارة، وسخنه مسبقًا في أعلى درجة من درجات الحرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية) [٦٠٠ واط + الشواية] مع اتباع الوقت والإرشادات الموضحة في الجدول.
	٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.
	٣. ضع الطعام في طبق التحمير.
	٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على الصينية الدوارة) في الميكروويف.
	٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين. (ارجع إلى الجدول الموجود على الجانب)

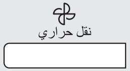
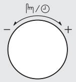
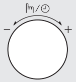
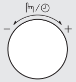
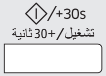
- استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.
- يرجى ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير المضادة للخدش. يحظر استخدام أي أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.
- لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير.
- يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود الصينية الدوارة.
- قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.
- لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.
- يُرجى العلم بأن طبق التحمير لا يكون آمن الاستخدام عند إدخاله في غسالة الأطباق.

النقل الحراري

يمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي.
لا يتم استخدام وضع الميكروويف . يمكنك تعيين درجة الحرارة كما تريد في نطاق يتراوح ما بين ٤٠ درجة مئوية و٢٠٠ درجة مئوية. ويكون الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الرف السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي. افتح الباب وضع الإناء على الرف السفلي وضعه على الصينية الدوارة.

	١. اضغط على الزر **نقل حراري**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (وضع حمل حراري) ١٨٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)
	٢. حدد درجة الحرارة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. (درجة الحرارة. ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية، بفاصل ١٠ درجات مئوية) • إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.
	٣. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
	٤. قم بتعيين مدة الطهي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. (إذا كنت تريد تسخين الفرن مسبقًا، فحدد "0 : ")
	٥. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يبدأ الطهي: • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

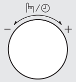
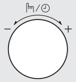
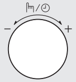
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

☛ استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

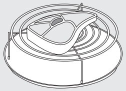
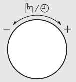
افتح الباب. ضع الطعام على الرف الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على الصينية الدوارة. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **مزدوج**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: Cb - 1 (الميكروويف + الشواية)	مزدوج
٢. اجعل شاشة العرض تشير إلى Cb-1، ثم اضغط **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (الوضع المزدوج بين الميكروويف والشواية) ٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)	
٣. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠ واط). وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة. • لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية. • إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي.	
٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. • الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.	
٥. اضغط على الزر **تشغيل/30+ ثانية**. **النتيجة:** • تبدأ عملية الطهي المجمَّع. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	+30s تشغيل/+30 ثانية

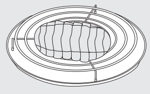
عملية الشواء

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع دون استخدام أشعة الميكروويف.

• استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.
• يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الرف العلوي.

١. افتح الباب وضع الطعام على الرف.	
٢. اضغط على الزر **شواية**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (وضع الشواية) • لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.	شواية
٣. قم بضبط مدة استخدام الشواية بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. • الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.	
٤. اضغط على الزر **تشغيل/30+ ثانية**. **النتيجة:** يبدأ الشي. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	+30s تشغيل/+30 ثانية

اختيار الملحقات

لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.	

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

☛ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أواني الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أواني الطهي" في الصفحتين ٢٨ و٢٩.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري، نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

☛ استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن، نظراً لشدة حرارته. يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على الصينية الدوارة أو الرف السفلي، ثم ضعه على الصينية الدوارة. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

١. اضغط على الزر **مزدوج**. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: Cb - 1 (الميكروويف + الشواية)	مزدوج
٢. اجعل الشاشة تشير إلى Cb-2 (ميكروويف + نقل حراري) عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**، ثم اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.	
٣. قم بتعيين مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تدوير الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط). وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة. • إذا لم يتم تعيين مستوى الطاقة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي. (الافتراضي: ١٨٠ درجة مئوية)	
٤. حدد درجة الحرارة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** (درجة الحرارة. ٢٠٠ إلى ٤٠ درجة مئوية). وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة. • إذا لم يتم تعيين درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، فإنه يتغير تلقائيًا إلى مرحلة إعداد مدة الطهي. **النتيجة:** تظهر العلامات الآتية: (الوضع المزدوج بين الميكروويف والطهي بالنقل الحراري) ٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة) ١٨٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)	
٥. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. • الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.	
٦. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** • تبدأ عملية الطهي المجمَّع. • يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي. • عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بكلمة "End" (إنهاء) أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.	+30s تشغيل/+30 ثانية

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية ووقف/توفير الطاقة** في نفس الوقت. **النتيجة:** يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.	+30s تشغيل/+30 ثانية وقف/توفير الطاقة
٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى، اضغط على الزرين **تشغيل/+30 ثانية ووقف/توفير الطاقة** مرة أخرى في نفس الوقت. **النتيجة:** يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.	+30s تشغيل/+30 ثانية وقف/توفير الطاقة

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 27
2014-02-27 12:14:32

استخدام ميزات التأمين ضد عبث الأطفال

تم تزويد فرن الميكروويف ببرنامج أمان خاص ضد عبث الأطفال. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله عن طريق الخطأ.

١. اضغط باستمرار على الزر **التأمين ضد عبث الأطفال** لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة:
- يجب تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- تعرض الشاشة الحرف "L".

L

٢. لإلغاء قفل الفرن. اضغط على الزر **التأمين ضد عبث الأطفال** لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

استخدام ميزات تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة

يتيح لك الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة** استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف دوران الصينية الدوارة (في وضع الطهي اليدوي فقط).

ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدويًا.

تحذير

لا تقم بتشغيل الصينية الدوارة أبدًا دون وجود طعام في الفرن.
السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

١. اضغط على الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة**.

النتيجة: لن تدور الصينية الدوارة.

٢. لإعادة تشغيل دوران الصينية الدوارة مرة أخرى. اضغط على الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة** مرة أخرى.

النتيجة: تعود الصينية الدوارة للدوران.

يتوفر الزر **تشغيل/إيقاف تشغيل الصينية الدوارة** أثناء الطهي فقط.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا. يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كان وعاء الطهي يحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف. فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 28
2014-02-27 12:14:33

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : مستحسن ✓✗ : يستخدم بحذر ✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألمونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 29 2014-02-27 12:14:33

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.

قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ وات	٦-٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ وات	٩-٨
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ وات	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر/البازلاء/الذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ وات	٨-٧
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (٣-٢ ملعقة كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بمقدار آخر من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ وات	٥-٤,٥ ٨-٧
	الإرشادات قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٦,٥-٦
	الإرشادات أضف ٦٠ إلى ٧٥ ملليلتر (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٥-٤,٥
	الإرشادات قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ وات	٥,٥-٥ ٨,٥-٧,٥
	الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٤,٥-٤
	الإرشادات قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الباذنجان	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٣,٥-٤
	الإرشادات قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة. وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٤-٤,٥
	الإرشادات قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	١,٥-٢ ٢,٥-٣
	الإرشادات جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
البصل	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٥-٥,٥
	الإرشادات قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللتر (ملعقة واحدة كبيرة) فقط من الماء. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
الفلفل	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٤,٥-٥
	الإرشادات قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.		
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ وات	٤-٥ ٧-٨
	الإرشادات زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	٥,٥-٦
	الإرشادات قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ وات	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥
	الإرشادات ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ وات	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣
	الإرشادات ضع كمية مضاعفة من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.		
الأرز المشكل (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	١٦-١٧
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.		
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	١٧-١٨
	الإرشادات أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.		
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ وات	١٠-١١
	الإرشادات أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. قدمها بعد مدة انتظار ٥ دقائق.		

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 31
2014-02-27 12:14:33

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام البارد تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة، حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد)	٩٠٠ واط	١-١٫٥
	٣٠٠ مل (كوبان)		٢-٢٫٥
	٤٥٠ مل (٣ أكواب)		٣-٣٫٥
	٦٠٠ مل (٤ أكوب)		٣٫٥-٤
	الإرشادات تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.		
حساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢٫٥-٣ ٣-٣٫٥ ٣٫٥-٤ ٤٫٥-٥
	الإرشادات يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. قلِّب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. قدمه بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 32
2014-02-27 12:14:33

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
يخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٤,٥
	الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمه بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٣,٥
	الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قلِّب الطعام قبل تقديمه. قدمه بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤
	الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥
	الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قدمها بعد مدة انتظار ٣ دقائق.		
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (بارد)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٦
	الإرشادات ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقة إلى دقيقتين.		

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان
	الإرشادات قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضعها في منتصف الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. قدمها بعد مدة انتظار من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق دون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد الوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها عن طريق لفها بشرائح صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا. قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. يرجى الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل من الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم			
اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦ ١٣-٨
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٨-٧
الإرشادات ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٣٠ دقيقة.			

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الدواجن			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٨٠ واط	١٥-١٤
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٣٤-٣٢
الإرشادات ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.			
السمك			
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
سمك كامل	٤٠٠ جم	١٨٠ واط	١٣-١١
الإرشادات ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. قم بتقليبها في منتصف مدة إذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ١٠ إلى ٢٥ دقيقة.			
الفاكهة			
التوت	٣٠٠ جم	١٨٠ واط	٧-٦
الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). قدمها بعد مدة انتظار من ٥ إلى ١٠ دقائق.			
الخبز			
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٢ قطع ٤ قطع	١٨٠ واط	١,٥-١ ٣-٢,٥
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٤,٥-٤
الإرشادات ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! قدمها بعد مدة انتظار من ٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 34 2014-02-27 12:14:33

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. يؤدي دوران الصينية الدوارة إلى تحمير الطعام بشكل متساوٍ. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٣ إلى ٥ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشواء:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشواء:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

يجرى تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

ميكروويف + نقل حراري

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران الصينية الدوارة. نتيجة لدوران الصينية الدوارة. يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

يجرى استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتًا قصيرًا لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج. مع قلبها في منتصف مدة الطهي). يرجى مراجعة جدول الشواء للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

يجرى تذكر وضع الطعام على الرف العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع المجمع (الميكروويف + الشواية). ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. يرجى مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٣-٤	٢-٣
	الإرشادات ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.			
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-
	الإرشادات قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ثم ضعه على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
توست بالطماطم والجبن -	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٥	-
	الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
توست هاواي (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-
	الإرشادات قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الرف العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-
	الإرشادات قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الرف العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.			
بطاطس/خضراوات محمصة (بارد)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	-
	الإرشادات ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايركس. ثم ضعه على الرف العلوي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.			

(تابع)

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 35 2014-02-27 12:14:33

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (الثمرة الواحدة ٤٠٠ جرام	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-
	الإرشادات انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضًا من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الرف السفلي.			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-١٠	٦-٨
	الإرشادات ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
الدجاج المشوي	١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٨-١٩	١٧
	الإرشادات ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على الرف السفلي. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٥ دقائق.			
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٧	٥,٥-٦,٥
	الإرشادات ادهن السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الرف العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن. هذا الوضع مدعوم بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع فرن الطهي بالحمل الحراري التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

ميكروويف + نقل حراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف والنقل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_AR.indd 36 2014-02-27 12:14:33

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بأسلوب الحمل الحراري باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
البيتزا				
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ جم	المرحلة الأولى: ٣٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية: الشواية	١٢-١١	٣-٢
	الإرشادات ضع البيتزا على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
المعجنات				
اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	المرحلة الأولى: ٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية المرحلة الثانية: الحمل الحراري ٢٠٠ درجة مئوية	١٦-١٥	٦-٥
	الإرشادات ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الرف السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
اللحوم				
اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٣-٢٠	١٣-١٠
	الإرشادات ادهن اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل. الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الرف السفلي. ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.			
الدجاج المشوي	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٢-٢٠	٢٠
	الإرشادات ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفلٍ والآخر على الرف السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.			

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	المرحلة الأولى (دقيقة)	المرحلة الثانية (دقيقة)
الخبز				
أرغفة الخبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٠-٨	-
	الإرشادات ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الرف السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
خبز بالثوم (بارد ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٠-٨	-
	الإرشادات ضع الخبز الفرنساوي البارد على ورق الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.			
الكيك				
كيك المارل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٤٣-٣٨	-
	الإرشادات ضع العجينة الطازجة في طبق خبز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.			
قطع الكيك الصغيرة (العجينة الطازجة)	١٠ x ٢٨ جم	١٦٠ درجة مئوية فقط	٢٨-٢٦	-
	الإرشادات ضع العجينة الطازجة بالتساوي في أكواب ورقية وضعها على صينية الخبز على الرف السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.			
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٢٠-١٥	-
	الإرشادات ضع الكرواسون البارد على ورق الخبز على الرف السفلي.			
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-١٨	-
	الإرشادات ضع الكيك المجمد على الرف السفلي مباشرة. بعد فك التجميد. اتركها لتبدأ لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جم من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جم) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي للكعك (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مل من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس دون غطاء لمدة ٣٫٥ أو ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنغ

يقلب مسحوق البودنغ مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٧٫٥ إلى ٨٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣٫٥ إلى ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

إذا صادفت أي من المشكلات المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر تشغيل/+30 ثانية.

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو ضغطت على الزر **تشغيل/+30 ثانية**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق. لإزالة الروائح بسرعة أكبر، يرجى تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، فاتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

يرجاء قراءة المعلومات الآتية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحًا واضحًا للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

- تنظيف المفاتيح والتحقق لما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وحاول ضبطه مرة ثانية. في حال ظهورها ثانية. اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

تظهر الرسالة "E-12".

- تكون رسالة "E-12" هي قصور في أداء مجس الغازات. ربما يحدث الخطأ بسبب ارتفاع نسبة الرطوبة في التجويف عند تشغيل فرن الميكروويف مرة أخرى بعد الانتهاء من تشغيله بفترة قصيرة لطهي بعض الأطعمة. وفي هذه الحالة، نظرًا لاحتمال ألا يكون مجس الغازات معطلاً، فقم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف، ثم حاول ضبطه مرة أخرى. في حال ظهور هذه الرسالة مرة أخرى، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

تظهر الرسالة "E-24".

- تظهر الرسالة "E-24" على شاشة العرض قبل أن ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد. في حالة ظهور الرسالة "E-24"، اضغط على المفتاح وقف/توفير الطاقة للاستفادة من وضع التهيئة. وبعد أن يبرد الفرن، قم بتشغيله. في حال ظهور الرسالة "E-24" مرة أخرى، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي التابع لك.

إذا كنت ترغب في الحصول على أي رمز غير مدرج أعلاه أو إذا كان الحل المقترح لا يحل المشكلة، فيمكنك الاتصال بمركز خدمة عملاء SAMSUNG المحلي.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MC28H5135**
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٦٠ فولت تيار متردد
استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	 ٢٨٥٠ واط ١٥٠٠ واط ١٣٥٠ واط ١٩٠٠ واط الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع) من الخارج تجويف الفرن	 ٥١٧ × ٤٧٥,٦ × ٣١٠ مم ٣٥٨ × ٣٢٧ × ٢٣٥,٥ مم
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن الصافي	 ١٧,٨ كيلو جرام تقريباً

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04245T-00

MC28H5135**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the slim fry cook features 16
Using the sensor cook features 18
Using the healthy cooking features 20
Using the dough proof/yogurt features 22
Using the power defrost features 23
Using the auto reheat/cook features 24
Using the crusty plate 25
Convection 25
Grilling 26
Choosing the accessories 26
Combining microwaves and grill 26
Combining microwaves and convection 27
Switching the beeper off 27
Using the child lock features 28
Using the turntable on/off features 28
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Troubleshooting and error code 38
Troubleshooting 38
Error code 39
Technical specifications 39

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 2 2014-02-26 9:03:59

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

⃠	The appliance should not be cleaned with a water jet.
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

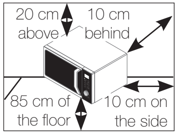
☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
✋	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 6 2014-02-26 9:04:00

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

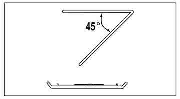
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 7 2014-02-26 9:04:00

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
	Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✔
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✔			✔

	CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

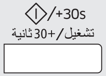
(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

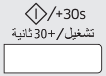
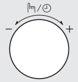
Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won’t affect safety, meanwhile, it is not practical to change thepower cord, e.g. too small chamber.

quick look-up guide

I want to cook some food.

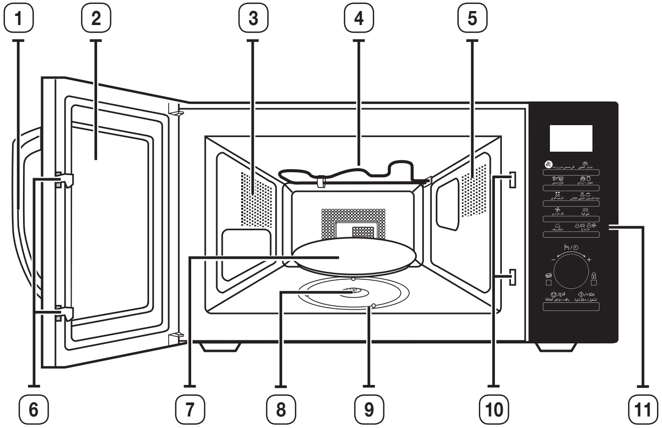
	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

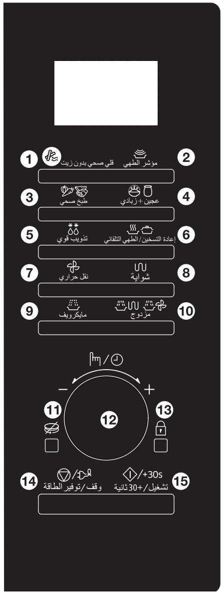
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

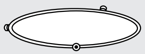
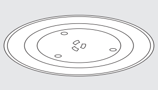
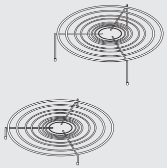
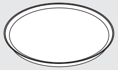
CONTROL PANEL



1. SLIM FRY BUTTON
2. SENSOR BUTTON
3. HEALTHY COOKING BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
7. CONVECTION BUTTON
8. GRILL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

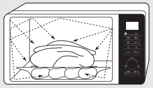
	1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	4. **Crusty plate,** see page 25. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

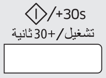
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

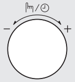
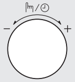
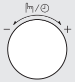
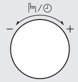
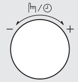
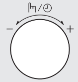
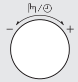
	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. __Result:__ The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

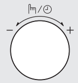
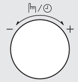
	**1.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	**3.** Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	**4.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	**5.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**6.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	**7.** When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. __Result:__ The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

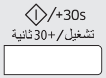
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	1. Press the **Microwave** button. __Result:__ The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. __Result:__ The cooking time is displayed.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 14 2014-02-26 9:04:10

	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

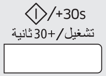
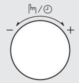
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

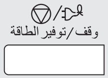
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

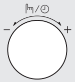
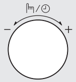
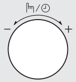
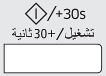
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

	1. Press the **Slim Fry** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Potatoes/Vegetables 2) Seafood 3) Chicken
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**5.** Press the **START/+30s** button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Ring	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fried Squid	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

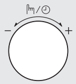
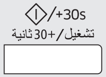
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

	1. Press the **Sensor** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

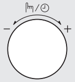
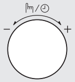
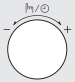
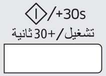
- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	1. Press the **Healthy Cooking** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Green Beans**	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Spinach**	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 **Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 **Potatoes Gratin**	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 **Grilled Eggplants**	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 **Grilled Tomatoes**	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

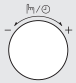
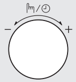
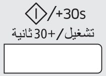
Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 **Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 **Turkey Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 **Grilled Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 **Grilled Fish Fillets**	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 **Grilled Salmon Steaks**	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 **Roast Fish**	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 21 2014-02-26 ␣␣ 9:04:11

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
	**2.** Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Dough proof 2) Yogurt
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Press the **START/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Pizza Dough**	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 **Cake Dough**	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 **Bread Dough**	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

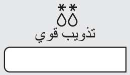
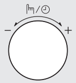
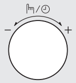
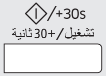
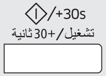
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Small Cups**	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 **Large Bowl**	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	**5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

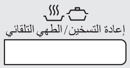
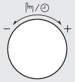
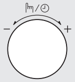
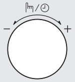
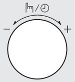
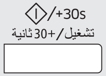
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
	**3.** Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial.**
	**4.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**5.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

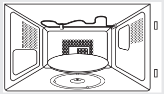
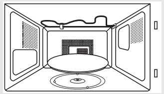
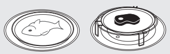
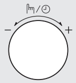
Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Ready Meal (Chilled)**	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 **Frozen Pizza**	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 **Frozen Lasagne**	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Roast Chicken**	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 **Muffins**	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	**4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	**5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

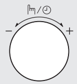
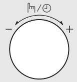
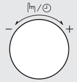
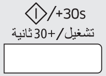
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

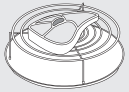
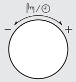
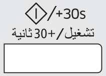
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	1. Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	**2.** Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

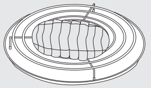
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	**1.** Open the door and place the food on the rack.
	2. Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	**3.** Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

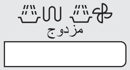
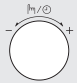
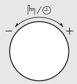
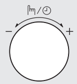
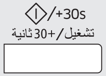
COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

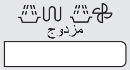
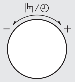
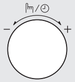
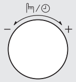
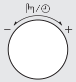
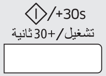
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

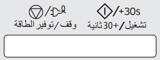
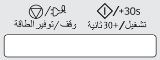
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
	**4.** Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)
	**5.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
	**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** The oven operates normally.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

	1. Press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”. L
	2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second. **Result:** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	1. Press the **Turntable On/Off** button. **Result:** The turntable will not rotate.
	2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 31 2014-02-26 오후 9:04:16

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 33 2014-02-26 9:04:16

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 34 2014-02-26 9:04:16

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

MC28H5135CK_ZA_DE68-04245T-00_EN.indd 35 2014-02-26 ⊡⊡ 9:04:16

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC28H5135**
Power source	220 V ~ 60 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2850 W 1500 W 1350 W Max. 1900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 475.6 x 310 mm 358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 17.8 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04245T-00